

For product questions contact:
Jarden Consumer Service

USA: 1.800.334.0759
Canada: 1.800.667.8623

www.oster.com

Para preguntas sobre los productos llame:
Jarden Consumer Service

EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá: 1.800.667.8623

www.oster.com

SPR-052710

Printed in China

Impreso en China



User Manual **4 L Cool Zone Deep Fryer**

Manual de Instrucctiones **Freidora de 4 L. Zona Fría**

MODEL/MODELO CKSTDFZM70



Visit us at www.oster.com

P.N. 133698 Rev. A

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of fire, electric shock, and personal injury do not immerse control panel assembly, cord or plugs in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when Deep Fryer is used near children. Children should not use this appliance.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service (see warranty) to return for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by Oster® may result in injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or countertop, or touch hot surfaces including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil. Always use oven mitts or hot pads.
- Always attach plug to appliance first, then plug AC cord into the wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove AC cord from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Periodically check the handle for looseness. If loose, retighten the screws using a Philips screwdriver. **CAUTION:** Over tightening can result in stripping of screws or cracking of handle.

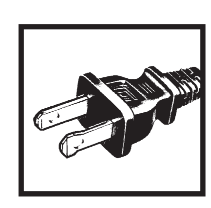
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

This Deep fryer is equipped with an exclusive Sure Release Power Cord System, which includes a detachable magnetic cord designed to separate from the unit when certain amounts of force are applied. (See details on page 4 for instructions on proper usage of the Sure Release magnetic cord.) A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

WARNING: Do not use an extension cord.

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Deep Fryer!
To learn more about OSTER® products, please visit us at www.oster.com.

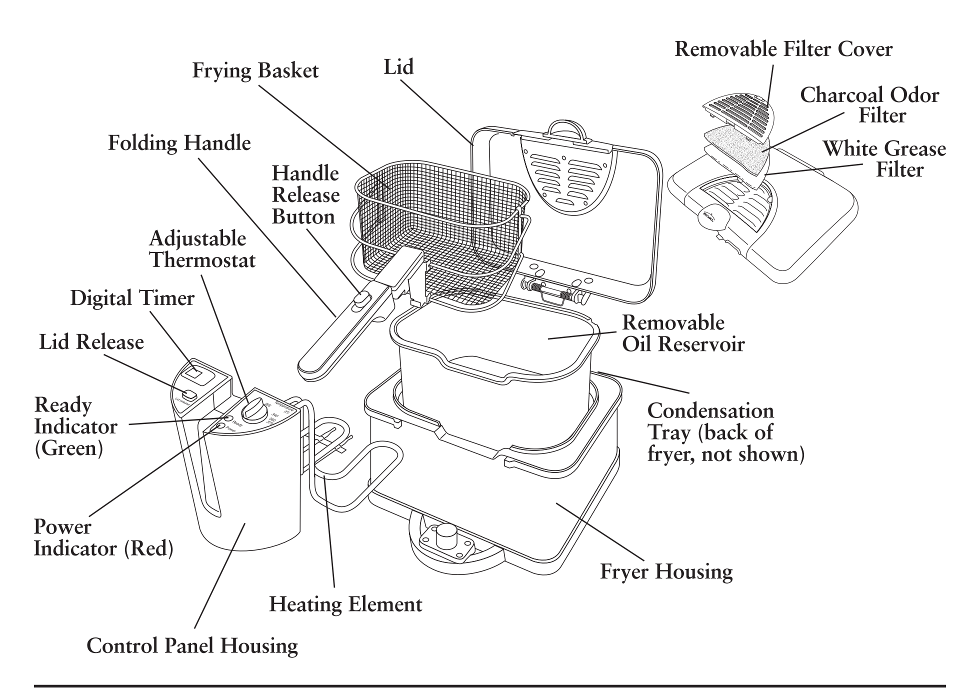
BEFORE USING YOUR OSTER® COOL ZONE DEEP FRYER

Before using your OSTER® Deep Fryer for the first time, remove all packaging materials from the exterior and interior of the fryer. Make sure the fryer is unplugged. Clean the frying basket, lid, oil reservoir and condensation trap (all these parts are dishwasher safe). Gently wipe the Cool-Zone Heating Element with a damp cloth. Dry all parts thoroughly. See CARE AND CLEANING.

DO NOT IMMERSE THE CORD, POWER STRIP OR CONTROL PANEL ASSEMBLY IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

Parts Identification

Before using your Deep Fryer for the first time, you should become familiar with all of the parts. Read all Instructions and Safeguards carefully.



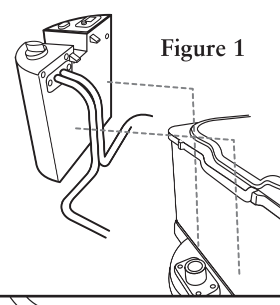
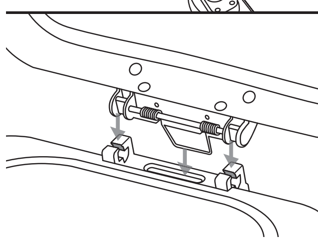


Figure 1

NOTE: The Cool Zone Heating Element cannot be switched on unless you insert the control panel assembly into the locating slots of the connecting plate on the Fryer exterior.
(See Figure 1)



Attaching the Lid:

The tight fitting rear hinge is designed for reliable locking of the detachable Lid, please insert the rib-shape lid hinge to the slot-shape base hinged for proper close/open movement of the Lid.

Using Your Oster Deep Fryer

NOTE: Never turn on the fryer with an empty Oil Reservoir. Always use your fryer on a flat, heat resistant surface.

- Attach magnetic end of Sure Release cord assembly directly to the fryer. **This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet**. The magnetic end of the cord is designed only to go on one way. Be sure the side stating “THIS SIDE UP” is facing up.
- Open Lid by pressing the Open Lid Button.
- Remove Frying Basket by pulling the Basket Handle up until it locks into the horizontal position.
- Pour cooking oil into Oil Reservoir until it reaches between **“MIN”** and **“MAX”** marks inside reservoir. **DO NOT OVER OR UNDER FILL.** Place Frying Basket back into Fryer.
- Close Lid.
- Press the Handle Release Button to lower basket into oil.
- Make sure that the fryer is OFF and insert plug into 120 volt AC outlet.
- Turn the fryer to desired temperature position.
- Turn timer knob to STAY ON position. The power light will come on.
- Ready light will turn on when oil is pre-heated. Press the Open Lid button and place Frying Basket into upper position, by lifting handle up until it clicks into the horizontal position.
- Place food inside Frying Basket (Do not over stack food). Close Lid. Lower Frying Basket into Oil Reservoir, by sliding down the handle release button.
  CAUTION: Always replace and close Lid before immersing food in oil. Do not immerse or drain food with Lid removed or open.
- Set electronic timer.
  NOTE: Timer can be set in 1 minute increments for up to 60 minutes and will beep at completion. Press the button to desired time, after 2 seconds the timer will flash twice then become constant. The Timer will then begin counting down. When one minute is remaining, the timer will display seconds. At the end of the desired time, a set of 10 beeps will be heard. After another 20 seconds, a set of 10 more beeps will be heard. The timer will shut off in energy saving mode. This will not shut off the Fryer. You must manually turn the fryer to “OFF”. Reset the timer by pressing and holding the button for 2 seconds during countdown.
- After time is up, a bell will sound. Lift Frying Basket out of Oil Reservoir, by sliding down the handle release button. To remove excess grease and retain crispness, let food drain in Frying Basket at least 10-20 seconds. Open Lid, then lift Frying Basket by handle and pour contents onto plate covered with paper towels before serving.
- When finished cooking, make sure fryer is in the OFF position.
  WARNING: DO NOT USE SURE RELEASE POWER CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FRYER. ALWAYS DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET FIRST TO DISCONNECT FRYER.
  Use only Model #MC-316 magnetic cord set with this product. The use of any other magnetic cord set may cause fire, electric shock, or injury.
  CAUTION: The Sure Release Power Cord is only for accidental disconnection and is not to be removed during normal operation. If the cord becomes disconnected, the user should immediately unplug the cord set from the wall outlet, then reconnect the magnetic cord to the deep fryer.

Hints for Best Results

- Fill the unit with oil between the maximum and minimum capacity lines only.
- Do not over fill the basket. To achieve quality results deep frying food needs to be surrounded by oil. Too much food causes the oil temperature to drop, resulting in "soggy" food. Food should be no higher than the top of the basket.
- Be sure that all ice crystals are removed from the food and food is completely dry. Excessive water and ice can cause the oil to splatter and/or overflow.
- Coated foods (bread crumbs, batters, etc.) are best for deep frying. The coating acts as a protective layer keeping food moist on the inside and crisp on the outside.
- For best results, defrost frozen foods for 20 minutes prior to frying.
- Fry foods at the correct temperature for best results. This will prevent burning and give you even colored, crispy food.
- Prepackaged frozen cooked chicken may cook faster than uncooked food.
- For even cooking, shake basket half way through cooking time.
- Do not use seasoned or flavored oil such as walnut, olive oil, lard or drippings because they have a low smoke point. Use blended vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil, soybean oil or grape seed oil (canola oil) because these oils have a high smoke point. Peanut oil is not recommended because it impacts the flavor greatly.
- Oils should never be mixed when deep frying.
- High heat, water and burnt food particles break down the oil's smoke point.
- Replace oil if you notice:
  - Excessive smoking at normal temperatures
  - Strong oil discoloration
  - A rancid smell
  - Excessive foaming around the frying food
- Oil darkens with use because the oil and food molecules burn when subjected to high/prolonged heat. The more you use an oil, the more slowly it will pour. Its viscosity changes because of changes to the oil's molecular structure. When smoke appears on the oils' surface before the temperature reaches 375°F, your oil will no longer deep-fry effectively.
- When frying foods with strong flavor and/or aroma like fish or chicken, use the oil only once.
- Filtering the oil with a cooking oil filter or fine-mesh strainer can keep it fresher. Although storing oil in a refrigerator may extend the life of the oil, this should never be done. This process of chilling oil then bringing the oil to room temperature causes excessive splattering during the heat up process.
- Store the covered oil in a cool dark place, for up to three months. Check the oil before using for color, smell, or excessive foaming. Discard the oil if it shows any of these qualities.

Care and Cleaning

WARNING: Always turn control to OFF then disconnect plug from wall outlet BEFORE disconnecting **Sure Release Powercord.**

CAUTION:

- Do not immerse cord sets in water or any liquids
- Do not attempt to defeat the detachable magnetic Sure Release Cord system by trying to permanently attach cord set to product.
- Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set.
- Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.

NOTE: Make sure fryer has cooled before cleaning.

- Turn unit OFF.
- Unplug from outlet and allow unit to cool completely.
- Remove Sure Release magnetic cord from the fryer socket.
- Remove the Lid.
- Open the Filter Cover and remove the Filters.
- Remove Frying Basket.
- Lift Control Panel Assembly up from the front of the fryer.
- Carefully lift Oil Reservoir straight up out of the Housing by holding the rim of the bowl. ***The built-in oil pour spout allows you to better drain the oil into your storage container.*** Store oil in an airtight container. See Hints for Best Results. Oil Reservoir is also Dishwasher Safe.
  WARNING: Do not remove Oil Reservoir until the unit has cooled completely and is unplugged.
- Remove Condensation Trap from the back of the fryer.
  NOTE: This trap will collect any water that has been condensed on the inside of the Lid when the Lid is opened after frying. Remember to empty and clean the Condensation Trap after each use.
- The Frying Basket, Lid, Oil Reservoir and Condensation Trap are dishwasher safe. Dry all parts thoroughly after cleaning.
- The Control Panel Assembly and Power Strip should never be immersed in water or other liquids. Gently clean the outer surface of the Control Panel Assembly with a damp cloth containing mild soap solution or plain water, and dry thoroughly.
- Ensure that both the Lid and Oil Reservoir are completely dry after washing and before use.
- Insert Oil Reservoir back into Housing.
- Insert Control Panel into front of the unit. The Control Panel assembly must be attached properly to the front of the housing or the fryer will not operate. *(see figure 1)*
- Place Frying Basket into bowl.
- Put Filters back into Lid and put Cover on.
- Replace and close Lid.

Replacing and Cleaning Filters

NOTE: Replace every 3 months or after 12 uses.

- Open the Filter Cover, and remove filters.
- Foam white Grease Filter may be washed in hot soapy water. Allow to air dry.
- Charcoal Filters are not meant to be washed and it is recommended to replace every 3 months or after 12 uses.
- Clean the inside of the cover with a damp soapy sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Place clean White Grease Filter on Lid, followed by Black Charcoal Odor Filter, then replace Filter Cover.

NOTE: For replacement Charcoal Odor or Grease Filter, order through our website at www.oster.com or by calling 1-800-334-0759.

Replacing the Timer Battery

This deep fryer is equipped with a Digital Timer that works on its own battery source. From time to time it might be necessary to change the battery in the timer.

1. Insert a small screwdriver into the slot next to the timer display and "pop" out the whole timer.
2. Remove battery and replace with battery type #LR44.
3. Line up the timer with the hole and push the timer back into the housing until it snaps into place.

Frying Time and Temperature

The frying times in this chart are a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

Preheat time is 7-10 minutes for fryer to reach desired temperature. (Ready light will cycle On/Off during frying as temperature fluctuates due to food load.)

Food	Temp. Setting	Time (minutes)
Chicken Strips	375°F	5-8
Chicken Pieces, Bone-In	360°F	15-20
Fish, Battered	340°F	8-10
French Fries, Frozen	375°F	3-5
Fritters	375°F	2-4
Onion Rings	375°F	3-5
Shrimp, Breaded	375°F	2-4

NOTE: Prepackaged frozen cooked chicken may cook faster than above time.

Reset the Overheat Protection Button

Resetting the Overheat Protection Reset Button may be necessary if unit will not turn on at start up (power indicator light illuminated and temperature dial set to selected temperature) or if unit appears to have stopped working during use.

1. Unplug the unit from the wall electric outlet.
2. Allow the unit to cool down.
3. Check the oil level in your unit. If it is below the minimum level, oil should be added before resetting the unit and resuming cooking cycle.
4. Remove the control box with heater.
5. Using a narrow slotted screwdriver or pen, gently press the recessed reset button on the back of the control box, located on the lower right hand side as indicated by the arrow *(see figure 3)*.
6. Replace the control box with heater onto the main body and plug unit in for continued use.

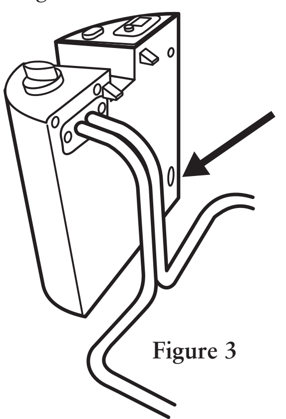


Figure 3

TROUBLE SHOOTING		
Problem	**Cause**	**Solution**
Fryer not operating	Control Panel Assembly not seated properly.	Reinstall Control Panel Assembly.
	Power Strip not in correctly	Reinstall Power Strip
	Not turned ON	Turn to ON
	Not plugged in	Insert plug into outlet
	Outlet not energized	Check fuses or circuit breaker
Oil spills over	Oil reservoir over filled	Remove excess oil (when cool)
	Too much water in food	Dry food with towel
Food greasy or not crisp	Food batches too large	Use less food in basket
	Oil temperatures too low	Increase oil temperature
	Using wrong type of oil	Use good vegetable oil (See Hints for Best Results)
Unpleasant smell	Oil not fresh	Replace oil

Recipes

Apple Fritters

3 cups all-purpose flour
2 tsp. baking powder
$^{1}/_{2}$ tsp. salt
1 cup sugar
1 large egg, lightly beaten
4 tbsp. cooking oil
1 tsp. pure vanilla extract
Juice of 1 orange ($^{1}/_{3}$ cup)
1 cup chopped apple

Preheat oil to 375° F. Combine flour, baking powder, salt and sugar; set aside. Combine egg, cooking oil and vanilla. Combine dry and liquid ingredients and stir to blend thoroughly. Add orange juice and apple and mix well. Drop from teaspoon into hot oil (Basket should already be lowered into oil). Fry about 2 minutes or until crisp and very brown. Remove from fat and drain. Dust with powdered sugar or a mixture of granulated sugar and cinnamon; serve at once.

Beer Batter For Fish or Chicken

2 large eggs, separated
1 tbsp. oil or butter
1 tsp. salt
$^{1}/_{4}$ tsp. ground black pepper
$1^{1}/_{3}$ cups all-purpose flour
$^{3}/_{4}$ cup flat beer

Preheat oil to 375° F. Beat egg yolks with oil/butter, salt and pepper. Alternately add the beer and flour to mixture. Beat ingredients well and refrigerate for 3 to 12 hours. When you are ready to use mixture, carefully fold in 2 stiffly beaten egg whites. Pat fish or boneless chicken breasts. Coat lightly with flour then dip into beer batter. Place fish in hot oil (basket should already be lowered) and fry for 3 minutes or until golden brown. Fry chicken 5 to 8 minutes or until brown and fully cooked.

Deep Fried Chicken

1 fryer chicken ($2^{1}/_{2}$ lbs.), cut up
$1^{1}/_{2}$ cups all-purpose flour
1 tsp. seasoned salt
$^{1}/_{4}$ tsp. salt
$1^{1}/_{4}$ cups milk

Preheat oil to 375° F. Combine flour and seasonings. Dip chicken pieces in flour, then milk, then flour again. Fry for 20 minutes or until golden brown and done.

Chicken Kiev

4 whole boneless, skinless chicken breasts
1 tbsp. chopped onion
1 tbsp. chopped parsley
$1^{1}/_{3}$ tsp. salt
1 stick of butter or margarine
$^{1}/_{2}$ cup all-purpose flour
1 large egg, beaten
1 cup fine, dry bread crumbs

Preheat oil to 375° F. Place chicken breasts between two pieces of plastic wrap. Pound with wooden mallet to flatten to 1⁄4-inch thick. Remove plastic. Combine onion, parsley and salt and sprinkle on chicken. Cut butter into 8 pieces. Place a piece of butter on seasoned chicken toward one end. Roll as jelly roll, starting at end with butter, tucking in sides of meat. Press to seal well. Secure with toothpicks. Dust with flour, dip in beaten egg, then roll in bread crumbs. Chill rolls of chicken thoroughly (at least one hour). Place rolled chicken in a single layer in fry basket. Lower and cook 5 minutes or until brown. To test for doneness, remove a piece of chicken from the oil. When fork can be inserted with ease, chicken is done.

Quick Doughnuts

Refrigerated can of biscuits
2 tbsp. ground cinnamon
$^{1}/_{2}$ cup sugar

Preheat oil to 375° F. Take each biscuit and flatten slightly with palm of hand. With finger, punch holes in center of each biscuit to shape into doughnuts. Fry 2 minutes, turning once. Remove from fat and drain on paper towels. Sprinkle doughnut in mixture of cinnamon and sugar. Serve warm.

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.
This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Lea todas las instrucciones antes de usar.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales no sumerja el panel de control, los cables o enchufes en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario tener supervisión adulta cercana cuando se utilice la Freidora cerca de los niños. Los niños no deben utilizar este artefacto
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de reubicarlo o sacarle piezas y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas, y antes de la limpieza del artefacto.
- No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañados, ni después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha caído o se ha dañado de alguna manera. Contacte Servicio a Clientes (vea la garantía) para devolverlo para su examen, reparación, o ajuste mecánico o eléctrico
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante; Oster® pueden causar incendio, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No lo use a la intemperie.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador o que toque superficies calientes incluyendo la estufa.
- No coloque el artefacto sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente
- Debe tenerse extrema precaución al manipular o trasladar la freidora con aceite caliente. Use siempre guantes o agarraderas
- Siempre conecte el cable al artefacto primero, luego enchúfelo en el tomacorriente. Para desconectar, lleve el control a la posición OFF, después desenchúfela.
- No use el artefacto para otros fines que no sea el concebido.
- Periódicamente revise para asegurarse que la manigueta no se afloje. Si la manigueta se ha aflojado, asegure utilizando un desatornillador de estrella (Philips). **PRECAUCION:** No apriete demasiado para asegurarse de que los tornillos no se amellen.

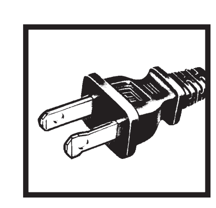
Esta Unidad Es Sólo para Uso Doméstico

Esta Freidora está equipada con el exclusivo Sistema Sure Release de Cable de Potencia, que incluye un cable magnético separable diseñado para soltarse de la unidad cuando cierta cantidad de fuerza es aplicada. *(Vea los detalles en la pag. 4 de instrucciones para el uso adecuado del cable magnético Sure Release)* Se ha provisto un cable eléctrico corto a fin de disminuir el riesgo de que haya tropiezos o se enrede con un cable más largo.

ADVERTENCIA: No use cable de extensión.

No se tiene adentro ninguna parte que el propio usuario pudiera utilizar para repararlo; por tanto no intente repararlo usted mismo.

ENCHUFE POLARIZADO



Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una hojilla es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad o modificar el enchufe. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o el tomacorriente se recalienta no utilice ese tomacorriente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Bienvenidos

¡Felicitaciones en su compra de un Freidora OSTER.® Para aprender más sobre productos OSTER®, por favor visítenos en www.oster.com!

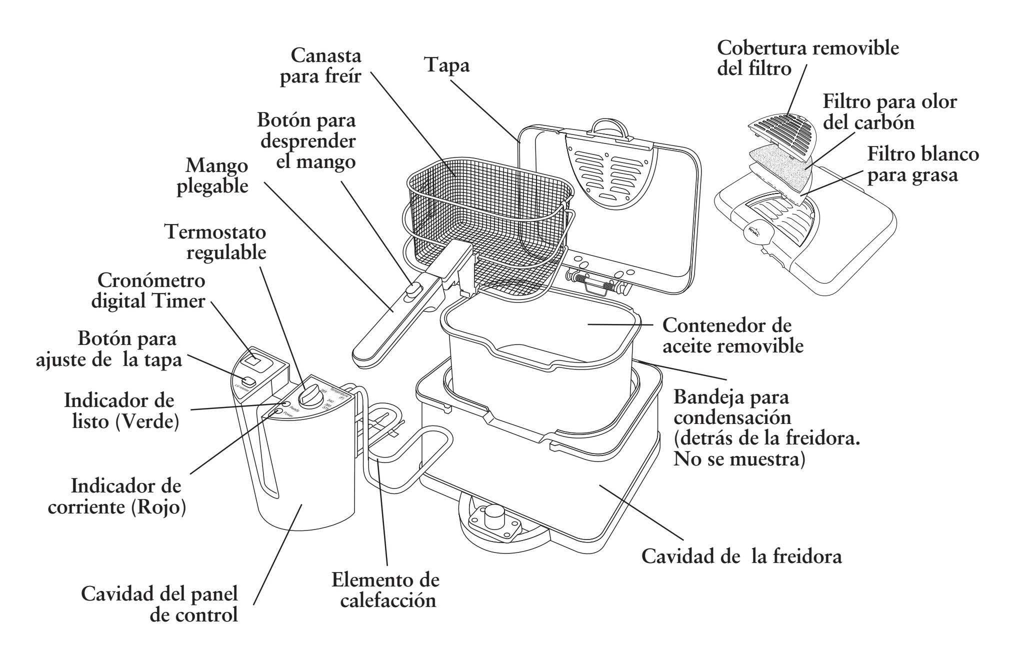
Lea Antes de Usar Su Freidora de Zona Fría Oster®

Antes de usar su Freidora OSTER® por primera vez, remueva todos los materiales del empaque tanto del interior como del exterior de su freidora. Asegúrese que su freidora esté desenchufada. Limpiar la Cesta para Freír, Tapa, Recipiente de Aceite, Cuerpo de la Freidora y la Trampa de Condensación (todas las partes se pueden lavar en el lava vajillas). Pase un paño húmedo al Elemento Calefactor de Zona Fría. Seque completamente todas las piezas. Vea Cuidado y Limpieza.

¡NO SUMERJA EL CABLES, EL ELEMENTO CONECTOR DE POTENCIA O PANEL DE CONTROL EN AGUA O EN NINGUN OTRO TIPO DE LIQUIDO!

Identificación de las Partes

Antes de usar su Freidora OSTER® por primera vez, debe familiarizarse con todas las partes. Lea todas las Instrucciones y Medidas de Seguridad con cuidado.



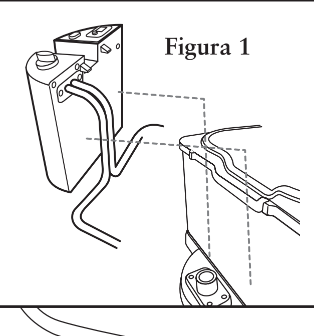


Figura 1

NOTA: El Elemento de Calefacción de la Zona Fría no debe ser cambiado a no ser que usted inserte el ensamblaje del panel de control en las ranuras para ubicación de la placa conectora en el exterior de la freidora. *(Vea la Figura 1)*



Colocación de la tapa

La bisagra en la parte posterior que ajusta fuertemente está diseñada para cerrar bien la tapa desmontable. Inserte la bisagra de la tapa a la ranura de la bisagra de la base para que la tapa tenga el movimiento adecuado de cerrar/abrir.



USAR SU FREIDORA DE ZONA FRÍA OSTER®

NOTA: Nunca encienda su freidora con el Recipiente de Aceite vacío. Siempre use su freidora sobre una superficie plana, resistente al calor.

- Conecte el extremo magnético del cable Sure Release directamente a la freidora. **Esto debe realizarse antes de enchufar el cable en el tomacorriente.** El extremo magnético del cable está diseñado para encajar en una sola dirección. Asegúrese que el lado que dice "THIS SIDE UP" esté hacia arriba.
- Abra la Tapa presionando el Botón de Abrir Tapa.
- Remueva la Cesta de Freír halándola por el asa hacia arriba hasta que sienta que encajó en posición horizontal.
- Vierta el aceite dentro del Recipiente de Aceite hasta que alcance entre las marcas **"MIN" y "MAX"** dentro del recipiente. **NO LO LLENE NI EN EXCESO NI POR DEBAJO.** Coloque nuevamente la Cesta de Freír dentro de la Freidora.
- Cierre la Tapa.
- Presione el Botón de Liberación del Asa para bajar la cesta dentro del aceite.
- Asegúrese que la Freidora esté en OFF e inserte el cable en un tomacorriente de 120 voltios.
- Gire la perilla a la posición de la temperatura deseada.
- Gire la perilla del cronómetro a la posición STAY ON. La luz de encendido se prenderá.
- La luz indicadora de listo se encenderá cuando el aceite está precalentado. Oprima el botón de abrir la Tapa y coloque la Cesta de Freír en posición hacia arriba, levantando el asa hasta que se sienta que encaja en posición horizontal.
- Coloque el alimento dentro de la Cesta para Freír (No amontone los alimentos). Cierre la Tapa. Presione y deslice hacia abajo el botón activador de la manigueta, para bajar la canasta freidora al recipiente de aceite. **PRECAUCIÓN:** Siempre vuelva a colocar y cerrar la Tapa antes de que el alimento sea inmerso en el aceite. No escurra ni ponga alimentos en inmersión si no está la tapa o si está abierta.
- Fije el cronómetro electrónico.
  NOTA: El cronómetro puede fijarse en incrementos de 1 minuto por hasta 60 minutos y sonará cuando complete el tiempo. Presione el botón hasta el tiempo deseado, luego de 2 segundos el cronómetro destellará dos veces y luego se quedará constante. El cronómetro comenzará entonces la cuenta regresiva. Cuando quede un minuto, el cronómetro mostrará los segundos. Al final del tiempo deseado, se oirán un conjunto de 10 pitidos. Luego de otros 20 segundos, se oirán un conjunto de 10 pitidos más. El cronómetro se apagará en modo de ahorro de energía. Esto no apagará la freidora. Usted debe completar el paso 6 para hacerlo. Fije nuevamente el cronómetro presionando y sosteniendo el botón por 2 segundos durante la cuenta regresiva.
- Cuando el tiempo se ha alcanzado, un timbre sonará. Levante la Cesta para Freír del Recipiente, para bajar la canasta freidora al recipiente de aceite. Para remover el exceso de grasa y mantener el alimento crocante, déjelo escurrir en la Cesta de freír al menos 10-20 segundos. Abra la tapa, levante la Cesta con el asa y vierta el contenido en un plato cubierto de papeles toalla antes de servir.
- Cuando se termine la cocción, asegúrese que la freidora esté en la posición OFF. **ADVERTENCIA: NO USE EL SISTEMA SURE RELEASE DE CABLE DE POTENCIA PARA DESCONECTAR LA FREIDORA. SIEMPRE DESENCHUFE EL CABLE DEL TOMACORRIENTE ANTES DE DESCONECTAR LA FREIDORA.** Use solamente el modelo #MC-316 conjunto de cables magnético con este producto. El uso de cualquier otro cable magnético puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.

PRECAUCIÓN: EL CABLE DE POTENCIA Sure Release es solamente para cuando se desconecta accidentalmente y no está para ser removido durante el funcionamiento normal. Si el cable se desconecta, el usuario debe desenchufar inmediatamente el enchufe del tomacorriente y entonces volver a conectar el cable magnético a la freidora.

RECOMENDACIONES PARA MEJORES RESULTADOS

- Llene la unidad con aceite entre las líneas de máximo y mínimo de capacidad solamente.
- No llene en exceso la cesta. Para lograr resultados de calidad friendo por inmersión los alimentos necesitan estar rodeados de aceite. Demasiado alimento causa que el aceite pierda temperatura, resultando un alimento "pegajoso". Los alimentos no deben quedar por encima del tope de la cesta.
- Asegúrese que los alimentos estén completamente secos. Exceso de agua o restos de hielo pueden causar que el aceite salpique y /o se reboce
- Alimentos con cobertura (de pan rallado o alguna mezcla, etc.) son los mejores para freír por inmersión. La cobertura de afuera actúa como una capa protectora manteniendo la humedad del alimento por dentro y dejándola crocante por fuera.
- Para mejores resultados, descongele los alimentos congelados 20 min. antes de freírlos.
- Para mejores resultados fría los alimentos a las temperaturas adecuadas. Esto evitará que se quemen y le brindará alimentos crocantes y con un colorido uniforme.
- Pollos cocinados, congelados y preempacados se cocinarán más rápidamente que alimentos sin cocinar.
- Para cocciones uniformes, menee la cesta durante la mitad del tiempo de cocción.
- No use aceite aderezado o con sabores como aceite de nuez, de oliva, manteca o restos de grasa porque tienen un punto de humo bajo. Use aceite vegetal, aceite puro de maíz, de girasol, de soya o de canola porque estos aceites tienen un punto de humo alto. El aceite de maní no es recomendado porque impacta mucho el sabor.
- Los aceites nunca deben mezclarse cuando se está friendo en inmersión.
- La temperatura muy alta, el agua y las partículas de alimento quemadas descomponen el punto de humo de los aceites
- Reemplace el aceite si usted nota:
  - Humo excesivo a temperaturas normales
  - Decoloración fuerte en el aceite
  - Un olor ranciol
  - Espuma excesiva alrededor del alimento frito
- El aceite se oscurece con el uso porque el aceite y las moléculas de alimento se queman cuando son sometidas a temperaturas muy altas por tiempo prolongado. Mientras más use un aceite, más lento sale al verterse. Su viscosidad cambia por los cambios de la estructura molecular del aceite. Cuando aparece humo en la superficie del aceite antes de haber alcanzado la temperatura de 375º F, su aceite ya no freirá adecuadamente.
- Cuando fría alimentos con sabores y/ o aromas fuertes como pescado, pollo, use el aceite una sola vez.
- Colando el aceite con un colador de aceite o un filtro de malla fina puede mantener su frescura. Aunque guardando el aceite en el refrigerador puede extender su duración, nunca debe hacerse. Este proceso de enfriar el aceite y volverlo a traer a la temperatura ambiente causa que salpique excesivamente en el proceso de calentamiento.
- Almacene el aceite cubierto en un lugar oscuro, hasta por tres meses. Revise antes de usar el aceite tanto su color, olor, o espuma excesiva. Deseche el aceite si muestra cualquiera de esas características.

Cuidado y Limpieza

ADVERTENCIA: Siempre gire la perilla de control a la posición OFF y luego desenchufe el cable del tomacorriente antes de desconectar el Sure Release del cable.

PRECAUCIÓN:

- No sumerja el conjunto de cables en agua o cualquier otro líquido.
- No mantenga conectado permanentemente el sistema removible de cable magnético de potencia Sure Release al producto.
- No clave pinzas u objetos afilados dentro de los huecos del conjunto de cables magnéticos.
- No use ningún tipo de esponjas de alambre para limpiar los contactos magnéticos.

NOTA: Asegúrese que la Freidora se haya enfriado antes de limpiar.

- Ponga la unidad en OFF.
- Desenchufe del tomacorriente y permita que la unidad se enfríe completamente.
- Remueva el cable magnético Sure Release de la freidora.
- Remueva la Tapa.
- Abra la Cubierta del Filtro y saque los Filtros.
- Remueva la Cesta para Freír.
- Levante el Panel de Control hacia arriba desde el frente de la freidora.
- Cuidadosamente levante el Recipiente de Aceite hacia arriba y hacia fuera del cuerpo de la freidora sosteniendo el borde del envase. ***El pico de verter aceite incorporado permite escurrir mejor el aceite dentro del contenedor de almacenaje.*** Guarde el aceite en un contenedor hermético. Vea Recomendaciones para Mejores Resultados. El Recipiente de Aceite se puede meter en el lava vajillas.
  ADVERTENCIA: No remueva el Recipiente de Aceite hasta que la unidad se haya enfriado completamente y esté desenchufada.
- Remueva la Trampa para condensación de la parte trasera de la freidora.
  NOTA: Esta trampa recolectará el agua que haya sido condensado en el interior de la tapa cuando la tapa es abierta después de freír. Recuerde de vaciar y limpiar la Trampa de Condensación después de cada uso.
- La Cesta para Freír, Tapa, Recipiente de Aceite, y la Trampa de Condensación se pueden lavar en el lava vajillas. Seque todas las partes completamente después de la limpieza.
- El Panel de Control y el elemento Conector de Potencia nunca deben ser sumergidos en agua u otros líquidos. Limpie suavemente la parte de afuera del Panel de Control con un paño mojado y un poco de agua jabonosa o agua sola, y seque completamente.
- Asegúrese que tanto la Tapa como el Recipiente de Aceite estén completamente secos después de lavarlos y antes de usarlos.
- Inserte el Recipiente de Aceite dentro del cuerpo de la Freidora.
- Inserte el Panel de Control dentro del frente de la unidad. El ensamblaje del Panel de Control debe ser fijado de manera apropiada al frente de la cavidad o la freidora no operará. *(Vea Figura 1)*.
- Coloque la Cesta para Freír dentro del Recipiente.
- Ponga los Filtros de vuelta dentro de la tapa y ponga la Cubierta.
- Coloque la Tapa y cierre.

Cambio y Limpieza De Filtros

NOTA: Cambie cada 3 meses o después de 12 usos.

- Abra la Cubierta del Filtro, y remueva los filtros.
- El Filtro blanco de goma espuma puede ser lavada con agua jabonosa caliente. Deje secar al aire libre.
- Los Filtros de Carbón no son para lavarse y se recomienda cambiarlos cada 3 meses o después de 12 usos.
- Limpie la parte de adentro de la cubierta con una esponja jabonosa mojada. Enjuague y seque completamente.
- Coloque el Filtro Blanco de Grasa sobre la Tapa, seguido por el Filtro Negro de Carbón para Olor, entonces vuelva a colocar la Cubierta del Filtro.

NOTA: Para remplazar los Filtros de Carbón para Olores o los de Grasa, ordénelos a través de nuestra página Web www.oster.com o llame al 1-800-334-0759.

Reemplazando la Batería del Cronómetro

Esta freidora esta equipada con un cronómetro digital que trabaja con su propia batería. De tiempo en tiempo podría ser necesario que cambie la batería en el cronómetro.

1. Inserte un desarmador pequeño en la ranura junto al visualizador del cronómetro y saque todo el cronómetro hacia fuera.
2. Retire la batería y reemplácela con una batería tipo LR44
3. Alinee el cronómetro con el hoyo y empuje el cronómetro de vuelta dentro de la cavidad hasta que escuche un chasquido y quede en su sitio

Tiempos Para Freír y Temperatura

Los tiempos para freír en este cuadro son una guía y deben ser ajustados de acuerdo a las diferentes cantidades o grosores de los alimentos y de acuerdo a su propio gusto.

El tiempo de precalentamiento para que la freidora alcance la temperatura deseada es de 7 - 10 minutos (Al empezar a freírse, la Luz indicadora de Listo va a moverse On/Off mientrás la temperatura fluctúa debido a que se están metiendo los alimentos.)

Alimento	Graduación Temp.	Tiempo (minutos)
Tiras de Pollo	375°F	5-8
Piezas de Pollo, con Hueso	360°F	15-20
Pescado, Recubierto	340°F	8-10
Papas Fritas, Congeladas	375°F	3-5
Buñuelos	375°F	2-4
Aros de Cebollas	375°F	3-5
Langostinos, empanados	375°F	2-4

NOTA: Pollos cocinados, congelados y preempacados se cocinan más rápidamente que los tiempos anteriores indicados.

Fijado del Botón de Protección de Sobrecalentamiento

Puede ser necesario que tenga que fijar el botón de protección de sobrecalentamiento, si la unidad no opera al inicio (la luz indicadora de corriente estará iluminada y el disco de la temperatura fijado a la temperatura seleccionada) o si la operación de la unidad parece haberse detenido durante el uso.

1. Desenchufe la unidad del tomacorriente de la pared.
2. Deje que la unidad enfríe
3. Cheque el nivel de aceite en su unidad. Si está por debajo del nivel mínimo, añada aceite antes de volver a fijar la unidad y empezar el ciclo de cocido
4. Remueva la caja de control con el elemento calentador.
5. Usando un desarmador delgado o lapicero, presione suavemente el botón de reinicializar en la parte trasera de la caja de control, localizado en la parte inferior derecha como se indica con la flecha (Vea la figura 3)
6. Reemplace la caja de control con el elemento calentador en la cavidad principal y enchufe la unidad para uso continuo.

Figura 3

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
La Freidora no está funcionando	Panel de Control no puesto apropiadamente Elemento Conector de Potencia no está correctamente adentro No se encendió (ON) No enchufado en tomacorriente con electricidad	Reinstalar Panel de Control Reinstalar Elemento Conector de Potencia Prender (ON) Enchufar en tomacorriente Revisar fusibles o circuitos eléctricos e interruptores
Aceite salpicando	Recipiente con exceso de aceite Mucha agua dentro del alimento	Remover exceso de aceite (cuando esté frío) Secar el alimento con toalla de papel
Alimento grasoso o no crocante	Trozos de alimentos muy largos Temperatura del aceite muy baja Usando tipo de aceite inadecuado	Poner menos alimento en la Cesta Incrementar la temperatura del aceite Usar buen aceite vegetal (vea Recomendaciones para Mejores Resultados)
Olor desagradable	Aceite no fresco	Reemplazar el aceite

Recetas

Buñuelos De Manzana

3 tazas de harina para todo uso
2 cditas. de polvo de hornear
1/2 cdita. de sal
1 taza de azúcar
1 huevo, ligeramente batido
4 cdas. de aceite para freir
1 cdita. de extracto de vainilla
Jugo de Naranja (1/3 de taza)
1 taza de trocitos de manzana

Precalentar el aceite a 375º F. Combine la harina, polvo de hornear, sal y azúcar, ponga aparte. Combine el huevo, aceite y la vainilla. Mezcle muy bien los ingredientes secos y líquidos. Agregue el jugo de naranja y la manzana y mezcle nuevamente. Con una cucharadita vaya echando la mezcla dentro del aceite caliente (la Cesta ya debe estar bajada dentro del aceite). Fría alrededor de 2 minutos o hasta que estén crocantes y bastante dorados. Remueva de la grasa y escurra. Espolvoree con azúcar en polvo o con una mezcla de azúcar granulada y canela; sirva inmediatamente.

Mezcla Para Pescado o Pollo a Base De Cerveza

2 huevos, separados
1 cda. de aceite o mantequilla
1 cdita. de sal
1/4 cdita. pimienta negra molida
1 1/3 taza de harina para todo uso
3/4 taza de cerveza

Precalentar el aceite a 375º F. Bata las yemas de huevo con aceite/mantequilla, sal y pimienta. Agregue alternadamente la cerveza y la harina a la mezcla. Bata bien los ingredientes y refrigérelas de 3 a 12 horas. Cuando usted esté lista para usar la mezcla, cuidadosamente agregue con movimientos envolventes las 2 claras de huevo batidas a punto de nieve. Aplaste un poco el pescado o las pechugas de pollo sin huesos. Cubra ligeramente con harina y después con la mezcla de cerveza. Coloque el pescado en el aceite caliente (la Cesta ya debe estar bajada dentro del aceite) y fría por 3 minutos o hasta que estén dorados. Fría el pollo de 5 a 8 minutos o hasta que esté dorado y completamente cocido

Pollo Frtio en Inmersión

1 Pollo para freir (2 ½ lbs.), cortado en trozos

$1^1/2$ tazas de harina para todo uso

1 cdita. de sal sazonada

$^1/4$ cditas de sal

$1^1/4$ de taza de leche

Precalentar el aceite a 375º F. Combine la harina y los aderezos secos. Pase las piezas de pollo por harina, luego leche y harina nuevamente. Fría por 20 min. o hasta que se doren y estén cocidos.

Pollo a la Kiev

4 pechugas enteras de pollo deshuesadas y sin piel

1 cda. de cebolla picadita

1 cda. de perejil picadito

$1^1/3$ cdita de sal

1 barrita de mantequilla o margarina

$^1/2$ taza de harina

1 huevo, batido

1 taza de pan rallado fino

Precalentar el aceite a 375º F. Coloque las pechugas de pollo entre dos pedazos de papel de envoltura de plástico. Golpéelas con un mazo de madera para aplanarlas hasta ¼ de pulgada de grosor. Quite el plástico. Combine cebolla, perejil y sal y espolvoree sobre el pollo. Corte la mantequilla en 8 trozos. Coloque cada trozo de mantequilla sobre un extremo de pechuga sazonada. Enrolle como si fuera un rollo de mermelada, comenzando por el extremo con mantequilla, metiendo los bordes de la carne. Apriete bien para sellar. Asegúrelos con palillos de dientes. Espolvoree con harina, remoje en el huevo batido, después ruédelo sobre el pan rallado. Refrigere los rollitos de pollo (por lo menos 1 hora). Colóquelos en una camada dentro de la cesta de freír. Baje la cesta y cocine por 5 minutos o hasta que doren. Para probar si están listos, remueva del aceite un pedazo de pollo. Cuando el tenedor entra con suavidad, el pollo ya está listo.

Rosquil las Rápidas

Lata de galletas refrigeradas

2 cdas. de canela molida

$^1/2$ taza de azúcar

Precalentar el aceite a 375º F. Agarre cada galleta y aplástela suavemente con la palma de la mano. Con el dedo, oprímale un hueco en el centro de cada galleta para obtener la forma de rosquillas. Fría 2 minutos, volteándolas una vez. Remuévalas del aceite y séquelas con papel toalla. Espolvoree con una mezcla de azúcar y canela. Sirva caliente.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, “JCS”), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?
JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía
En los Estados Unidos
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.
En Canadá
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.
En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.